

Kapusta z grzybami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	1 kg
grzyby suszone	10 dag
cebula	1 szt
masło	4 łyżki
przyprawa do potraw Kucharek	2 łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
Ziele angielskie całe Prymat	4 ziarna

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę pokroić, zalać w garnku 2 szklankami wody i gotować do miękkości na małym ogniu wraz z przyprawami. Grzyby opłukać, namoczyć na 2-3 godz a następnie ugotować w 1 szklance wody do miękkości. Po przestudzeniu pokroić grzyby w cienkie paseczki i wraz z wywarem dodać do kapusty. Cebulę obrać pokroić, zrumienić na tłuszczu i dodać do kapusty. Chwilę jeszcze pogotować. Doprawić.